

“ MENU Q ” AUTOMNE 2017

dès 20 personnes

MENU À 53.-

SOUPE DE COURGE ET MARRON,

ARLETTE DE SÉRAC DE LA FROMAGERIE MACHERET

PARISIENNE DE BOEUF FUMÉ MAISON AU BEURRE CHORON,

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET POMMES FRITES MAISON

MERINGUE ET CRÈME DOUBLE DE GRUYÈRE,

FRUITS DE SAISON

CAFÉ OU THÉ

MENU À 64.-

AIGUILLETTE DE BOEUF AU POIVRE LONG DE JAVA,

VINAIGRETTE FAÇON GRIBICHE AU THYM CITRONNÉ

FILET DE FÉRA DU LÉMAN, SAUCE VIERGE À LA GRENADE,

SALADINE DE FENOUIL CROQUANT ET CASSOLETTE PARMEN-
TIÈRE

TIRAMISU “L’ORIGINAL”

CAFÉ OU THÉ

MENU À 57.-

(AUSSI POSSIBLE EN VÉGÉTARIEN)

TARTINE DES SOUS BOIS AU CHORIZO IBÉRIQUE

PICKLES DE BETTERAVES MULTICOLORE

BAGEL BURGER, PAIN BAGEL ARTISANAL, POITRINE DE POULET

MARINÉ AUX AIRELLES, CREAMCHEESE À LA MARJOLAINE,
SALADE, TOMATE, PICKLES D’OIGNON ROUGE, GRUYÈRE
POMMES FRITES MAISON ET MESCLUN DE SALADE

MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON

CŒUR COULANT PISTACHE, GLACE MACARON FRAMBOISE

CAFÉ OU THÉ

MENU À 80.-

TARTARE DE THON ROUGE AU WAKAME,

EMULSION YUZU

FILET DE BOEUF SUISSE AU BEURRE CHORON,

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET CASSOLETTE PARMEN-
TIÈRE

MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON

CŒUR COULANT PISTACHE, GLACE MACARON FRAMBOISE

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE « MACHERET »

CAFÉ OU THÉ